



**1968-2018**

***I primi 50 anni dei Bagni Oilmpia gestiti dalla nostra Famiglia.***

***Mezzo secolo pieno di impegno, di dedizione, professionalità acquisita negli anni. Nonno Giovanni e Nonna Piera hanno iniziato la loro storia nei Bagni Olimpia con la passione e la volontà che li accomuna.***

***Grazie allo sforzo congiunto di due generazioni, con il coinvolgimento del figlio Enrico e della nuora Antonietta nasce una struttura nuova con al suo interno un Ristorante, a tutti gli effetti il “Marena”.***

***L'evoluzione del Ristorante Marena punta ad una cucina che si allinea alla nostra località di mare, con uno studio accurato dei sapori e delle fragranze del nostro territorio.***

***Una saga familiare di successo, emblema di un made in Italy innovativo e di qualità.***

***La nostra cucina si vanta di utilizzare primariamente prodotti locali di provenienza ligure e pesce fresco.***



*La nostra missione è offrire un'esperienza culinaria che soddisfi ogni palato, con un'attenzione particolare alle esigenze alimentari e alle allergie più comuni*

*Il nostro menù è pensato per essere versatile e inclusivo, con opzioni per chi segue diete particolari, come quella vegana, vegetariana, senza glutine o per chi ha intolleranza alimentari.*

*Il nostro personale è a disposizione per rispondere a qualsiasi domanda sulle preparazioni e gli ingredienti utilizzati.*

*La Direzione consiglia di comunicare allo Staff allergie ed intolleranze*

*Management recommends communicating allergies or intolerances to the Staff*

*Die Geschäftleitung empfiehlt etwaige allergien oder unverträglichkeiten dem personal mitzuteilen*

*La Direction recommande de communiquer toute allergie ou intolerance au personal*

**Allergeni**

**Allergens**

**Allergene**

**Allergenes**

1  Frutta, Fruits Obts, Fruit	2  Frutta a gusci, Nuts Nusse, Noix	3  Verdure, Vegetables, Gemuse, Legumes	4  Peperoncino, Chilli, Chilli, Piment	5  Crostacei, Crustaceans, Krebstiere, Crustaces
6  Grano, Grain, Getreide, Grain	7  Molluschi, Molluscs, Weichtiere, Mollusques	8  Lattosio, Lactose, Laktose, Lactose	9  Uova, Eggs, Ei, Oeuf	10  Pesce, Fisch, Fisch, Poisson



*Su richiesta, i piatti potranno essere preparati con ingredienti senza glutine*

*Upon request, dishes can be prepared with gluten-free ingredients*

*Auf wunsch können gerichte mit glutenfreien zutaten zubereitet werden*

*Sur demande, des plats peuvent etre prepares avec des ingredients sana gluten*

**\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati**

*Some products may be frozen*

*Einige produkte können gefroren sein*

*Certains produits peuvent etre congeles*

**\* Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti**

*Some products may be subjected the chilling process*

*Einige produkte können dem kuhlprozess unterzogen werden*

*Certains produits peuvent etre soumis au processus de refoidis*



**Basilico Dop Azienda Agricola Calcagno**



**La carne è di origine piemontese**

## Antipasti di mare

*Battuta di ricciola a punta di coltello con olio allo zafferano,  
cuore di carciofo e mousse di nero di seppia a freddo*

*allergeni (3-7-10) \* \**

€ 23

*Fillet of amberjack with knife-cut, saffron oil,  
artichoke heart, and cuttlefish ink mousse*

*Schwertfischfilet mit Safranöl, Artischockenkerz  
und kalter Tintenfisch-Tintenmousse*

*Bretone de sériole à la pointe du couteau avec huile au safran,  
coeur d'artichaut et mousse de seiche*

*Polpo e patate alla ligure con olive taggiasche e pinoli*

*allergeni (2-7) \* \**

€ 21

*Ligurian octopus and potatoes with Taggiasca olives and pine nuts*

*Ligurischer Oktopus und Kartoffeln mit Taggiasca-Oliven und Pinienkernen*

*Poulpe et pommes de terre à la ligure aux olives Taggiasca et pignons de pin*

## *Antipasti di terra*

*Incontro di terra tra Piemonte e Liguria*  
*(torta pasqualina, insalata russa, uova ripiene)*  
*allergeni (3-6-8-9)*  
**€ 18**

*Land meeting between Piedmont and Liguria*  
*(Easter pie, Russian salad, stuffed egg)*

*Landtreffen zwischen Piemont und Ligurien*  
*(Pasqualina-Kuchen, russischer Salat, gefüllte Eier)*

*Recontre de terre entre Piemonte et Liguria*  
*(gateau pasqualina, salade russe, oeuf farcis)*

*Vitello tonnato su insalata con fiore di capperi e la sua salsa*  
*allergeni (3-9-10) \**  
**€ 18**

*Veal with tuna sauce on salad with caper flower*

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce auf Salat mit blume "cappero"*

*Veau sur salade avec la fleur de "cappero" et sa sauce de tone*

## *Primi Piatti*

*Tagliolini freschi agli scampi con sentore di agrumi*

*allergeni (1-5-6-9) \**

**€ 24**

*Tagliolini at scampi with citrus sauce*

*Tagliolini und Scampi mit Zitrusfrüchten*

*Tagliolini aux langoustines avec agrumes*

*Tagliolini freschi alle vongole veraci*

*allergeni (5-6-7)*

**€ 23**

*Tagliolini with clams "veraci"*

*Tagliolini mit echte venusmuscheln*

*Tagliolini aux vraies palourdes*

*Trofie al pesto, fagiolini e patate*

*allergeni (2-3-6-8) \**

**€ 18**

*Trofie with pesto Liguria style, green beans and potatoes*

*Trofie mit Pesto Liguria style, grünen Bohnen und Kartoffeln*

*Trofie avec pesto Liguria style, haricots verts et pommes de terre*

## Secondi Piatti

*Filetto di ricciola marinato agli agrumi  
servito con riduzione di pompelmo e puntarelle*

*allergeni (1-3-10) \* \**

*€ 24*

*Fillet of amberjack marinated in citrus fruits,  
served with grapefruit reduction and puntarelle*

*Bernsteinmakrelenfilet mariniert in Zitrusfrüchten,  
serviert mit Grapefruit-Reduktion und Puntarelle*

*Filet de sériole mariné aux agrumes,  
accompagné d'une réduction de pamplemousse et de puntarelle*

*Calamaretti saltati con zucchine e colori di pachino*

*allergeni (3-7) \* \**

*€ 22*

*Sautéed squid and cherry tomatoes*

*Sautierte tintenfisch und Kirschtomaten*

*Calmar sauté et tomates cerises*

## *Secondi Piatti*

*Fritto di calamaretti e verdure a julienne*

*allergeni (3-6-7-9) \**

*€ 22*

*Fried squid and julienne vegetables*

*Gebratener Tintenfisch und Gemüse in Julienne*

*Calamars frits et julienne de légumes*

*Rollè di agnello su crema di carciofi, accompagnato  
da carciofi e patate aromatizzati con gusti liguri*

*allergeni (3) \**

*€ 22*

*Lamb roulade on creamed artichokes, accompanied  
by artichokes and potatoes flavoured with Ligurian flavours*

*Lammroulade auf Artischockencreme, begleitet von  
Artischocken und mit ligurischen Aromen gewürzte Kartoffeln*

*Roulade d'agneau sur artichauts à la crème, accompagnée  
d'artichauts et de pommes de terre aux saveurs ligures*

## Contorni

*Insalata mista*  
*fresca di stagione*  
allergeni (3)  
€ 9

*Insalata verde*  
*fresca di stagione*  
allergeni (3)  
€ 9

*Patatine fritte* \* \*  
€ 8

*Patate novelle al forno km 0* \*  
*con aromi del territorio*  
€ 8



## *Menù per i piccoli*

*Mezze penne al pomodoro*

*allergeni (3-6)*

**€ 9**

*Trofiette al pesto genovese*

*allergeni (2-3-6-8)*

**€ 9**

*Milanese di tacchino con patatine fritte \**

*allergeni (6-9)*

**€ 12**

*Wurstel alla griglia con patatine fritte \*\**

**€ 10**

## *Dolci*

### *Dolci della Tradizione*

*Pastiera napoletana e Colomba Pasquale*  
*allergeni (1-2-6-8-9)*  
**€ 10**

*Traditional Italian Easter cakes*

*Traditionelle italienische Ostersüßigkeiten*

*Sucreries traditionnelles italiennes de Pâques*

*Tiramisù*  
*allergeni (6-8-9)*  
**€ 9**

*Affogati*  
*allergeni (1-2-8-9)*  
**€ 10**

*Caffè con granella di amaretto*

*Ginseng con granella di nocciole*

*Affogato al cioccolato*

*Affogato al Whisky*

*Affogato ai frutti di bosco*

*Macedonia di frutta di stagione*  
*allergeni (1)*  
**€ 8**

*Macedonia di frutta di stagione con gelato*  
*allergeni (1-8-9) \**  
**€ 10**

## Bevande

<i>Acqua Naturale Panna 0,75l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75l</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Coca cola e Coca cola zero</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Sprite e Fanta</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Estathè al limone e alla pesca</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Chinotto Lurisia</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Ginseng</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Limoncino-Mirto-Liquirizia</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Grappe-Whisky</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Amari</i>	<i>€ 5,00</i>

## *Birre*

<i>Birra alla spina piccola Menabrea</i>	€ 4,50
<i>Birra alla spina media Menabrea</i>	€ 7,50
<i>Beck's 33cl</i>	€ 6,00
<i>Ichnusa cruda 33cl</i>	€ 6,00
<i>Corona 33cl</i>	€ 6,00
<i>Castello La Rubina rossa 33cl</i>	€ 6,00
<i>Beck's blue analcolica 33cl</i>	€ 6,00
<i>Peroni Gluten free 33cl</i>	€ 7,50
<i>Maccaia Artigianale Ipa 33cl</i>	€ 7,50
<i>Maccaia Artigianale Furesta 33cl</i>	€ 7,50

## *I nostri distillati*

Da € 5 a € 15

<i>Camatti</i>	<i>Courvoiser Cognac</i>
<i>Cynar</i>	<i>Grappa Blanc e Neri</i>
<i>San Simone</i>	<i>Grappa podere della beccaccia</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>Grappa Villa Cardea</i>
<i>Vecchia Romagna</i>	<i>Grappa di moscato</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>The Kraken</i>
<i>Disaronno</i>	<i>Pampero</i>
<i>Averna</i>	<i>Bacardi</i>
<i>Bailey's</i>	<i>Saint James Rum</i>
<i>Amaro del Capo</i>	<i>Sir Winston Gin</i>
<i>Jagermeister</i>	<i>Brockmans Gin</i>
<i>Montenegro</i>	<i>Tequila El Santero</i>
<i>Basanotto</i>	<i>Porto Ramos Pinto</i>
<i>Barzotto</i>	<i>Old England Whisky</i>
<i>Ratafià alla ciliegia</i>	<i>Golden River Whisky</i>
<i>Ratafià alle fragoline di bosco</i>	<i>Jack Daniel's</i>
<i>Bràulio</i>	<i>The Glenlivet Whisky</i>
<i>Sambuca</i>	<i>Glenfiddich Whisky</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>Old Virginia Whisky</i>
<i>Amaro dente di Leone</i>	<i>Profeta Caribe 7 anni</i>
<i>Amaro Gran Miel</i>	